notice CUP 70:Mise en page 1 16/01/13 16:47 Page 1

WHITE & BROWN

APPAREIL À CUPCAKES

"CANDY POP"

IDÉE RECETTE

CUP 70 - MODE D'EMPLOI

WHITE AND BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et le conserver pour les utilisations futures.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques et conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Connecter d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, avant de le brancher sur secteur. Avant de débrancher l'appareil, régler le thermostat sur « 0 » et déconnecter de la prise avant de retirer le cordon de l'appareil.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne jamais plonger la partie électrique de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Installer l'appareil sur une surface plane et stable, suffisamment éloignée de toute cuisinière électrique ou à gaz, ou d'un four en fonctionnement.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, revêtements muraux, meubles, etc
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement. Utiliser les poignées pour tenir l'appareil.
- Prendre toutes les précautions utiles pour déplacer un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Toujours vérifier le montage de l'appareil avant de le mettre en marche. Ne pas utiliser si la base n'est pas en place.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- N'utiliser aucun produit combustible tels que essence ou allume-barbecue.

• Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

PRECAUTIONS SPECIFIQUES

• Installer l'appareil sur une surface plane et stable, supportant la chaleur et à distance de tout objet inflammable, dans un endroit dégagé où l'air puisse circuler librement tout autour.
• L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prendre toutes les précautions utiles pour éviter les risques de brûlures.
• Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des maniques ou gants isolants pour manipuler l'appareil.
• Toujours attendre le complet refroidissement de l'appareil avant de le manipuler ou nettoyer.
• Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement, surtout s'il contient des aliments liquides ou de l'huile.
• Ne pas nettoyer à l'aide de tampons métalliques.
• Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement, sans surveillance.
• Ne jamais placer de papier aluminium dans l'appareil.

Attention : toujours utiliser des gants isolants pour protéger vos mains lors de l'ouverture de l'appareil. La vapeur qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Voltage :	230 V ~ 50 Hz
Puissance maxi :	700 W

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1) Témoin lumineux de fonctionnement et de température atteinte « prêt »
2) Poignée
3) Plaque de cuisson
4) Serringue de décoration
5) Embouts serringue

notice CUP 70:Mise en page 1 16/01/13 16:47 Page 5

UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, RETIRER TOUS LES EMBALLAGES ET FILMS DE PROTECTION DE L'APPAREIL.

- Laver les plaques à l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement avant utilisation.
- Préparer la surface antiadhésive en l'essuyant légèrement avec un papier absorbant imbibé d'huile végétale. Répéter l'opération après quelques mois d'utilisation.

- Poser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Brancher l'appareil sur le secteur. Le témoin lumineux de fonctionnement et de température atteinte rouge (1) s'allume.
- Une fois la température atteinte, le témoin lumineux rouge (1) s'éteint.
- Ouvrir l'appareil en prenant toutes les précautions utiles en utilisant la poignée (2) de l'appareil.
- Verser vos préparations à l'aide d'une louche dans les 7 moules de la plaque inférieure (3).
- Remplir les moules au ¾.
- Fermer l'appareil à l'aide la poignée (2).
- Vérifier que la préparation ne brûle pas en ouvrant régulièrement l'appareil.
- Le témoin lumineux de température atteinte rouge (1) va régulièrement s'allumer et s'éteindre pendant le fonctionnement de l'appareil afin de maintenir une température de cuisson constante.
- Toujours utiliser des ustensiles adéquats pour la manipulation des cakes dans l'appareil.
- Répéter cette opération pour d'autres fournées de cakes.
- Une fois l'utilisation de l'appareil terminée, débrancher l'appareil du secteur pour l'arrêter. Le témoin lumineux rouge (1) s'éteint.

Décoration des cupcakes/muffins :
- Choisissez un des 8 embouts (5) et mettez-le sur la serringue (4).
- Dévissez la serringue (4) et versez-y la crème chantilly
- Revissez la serringue (4).
- Appuyez sur l'arrière de la serringue (4) tout en pointant l'embout de la serringue (5) vers le cupcake.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toujours attendre le complet refroidissement de l'appareil avant de manipuler l'appareil.

- Les plaques (3) ne sont pas démontables. Nettoyer les plaques à l'aide d' un chiffon humide.
- Si des éléments gras ont coulé sur la carrosserie de l'appareil, nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.
- Toujours veiller à ce que les plaques soient bien sèches avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Rangement du cordon : l'appareil à un emplacement prévu à cet effet.

RECETTES

CUPCAKE AU CHÈVRE / CHANTILLY AU CHÈVRE

Ingrédients cake :

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 12,5 cl de lait
- 2 belles courgettes
- 100 g de comté râpé
- 100 g de jambon
- 4 cuillères à soupe d'huile
- Echalotte en pot
- Basilic, sel et poivre

Découper les courgettes en petits morceaux
Passer les au four à micro-ondes 4 minutes environ.
Les mettre ensuite dans une poêle pour continuer la cuisson. Ajouter le basilic, saler, poivrer et laisser les dorer.
Dans un saladier, mettre la farine et la levure, incorporer les 3 oeufs, l'huile et le lait.
Ajouter ensuite le gruyère râpé, les courgettes, le jambon.
Remplissez l'appareil à cupcakes aux 3/4 et enfournez pour 10 minutes environ.

CHANTILLY AU CHÈVRE :

- 150 g de chèvre frais
- 20 cl de crème liquide entière
- sel, poivre

Dans un saladier, écraser le fromage à la fourchette, et ajouter progressivement la crème afin d'obtenir un mélange homogène. Saler et poivrer.
Verser le mélange dans la serringue et bien fermer.
Amorcer une cartouche, secouer la serringue verticalement une dizaine de fois, puis retirer la cartouche.
Réfrigérer 1 à 2 heures.
Servir en tenant bien le siphon la tête en bas, puis actionner délicatement le levier.
Il est possible de se passer du temps de réfrigération en utilisant des ingrédients bien froids et en ayant placé préalablement le siphon au congélateur une dizaine de minutes.

CUPCAKES AU CHOCOLAT, FRAMBOISES ET PISTACHES

Ingrédients pour 12 personnes :

- 3 oeufs (petits ou moyens)
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 100 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 1 cuillère à café 1/2 de levure chimique
- Crème chantilly au mascarpone
- 125 g de mascarpone
- 10 cl de crème liquide entière
- 40 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de confiture de framboises-pistaches maison (ou de confiture de framboises à laquelle vous aurez ajouté des pistaches)

Battez ensemble tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Remplissez l'appareil à cupcakes aux 3/4 et enfournez pour 10 minutes environ.

Pendant ce temps, préparez la crème :
montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace puis incorporez le mascarpone et la confiture de framboises/pistaches (ou de la confiture de framboises à laquelle vous aurez ajouté des pistaches), mélangez le tout vivement.
Le mascarpone permet une excellente tenue sans pour autant utiliser la classique crème au beurre.
Une fois les cupcakes refroidis, coiffez-les de crème à l'aide de la serringue puis parsemez de pistaches, de perles colorées ou autres décors de votre choix.

MUFFINS AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes : Préparation : 15 mn

- 150 g de farine
- 75 g de sucre en poudre
- 4 c. à soupe de lait
- 1 oeuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de beurre
- 100g de chocolat dessert
- 1 pincée de sel

Faire fondre le beurre, y ajouter le lait puis l'oeuf battu. Bien mélanger.
Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la levure et le sel puis y incorporer la préparation liquide.
Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
Couper le chocolat en pétites et les ajouter à la pâte.
Remplir les moules au 3/4 et laissez cuire 10 minutes environ dans l'appareil à cupcakes. Attendre quelques minutes avant de démouler.
Décorer à votre convenance.
Pour finir... S'accomode parfaitement avec un verre de lait ou un chocolat chaud.

MUFFINS FRAMBOISES ET AMANDES

Pour 6 personnes : Préparation : 20 mn

- 200 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 150 g de beurre
- 2 gros oeufs
- 1 cuillère à soupe de purée d'amandes
- 100 ml de crème de coco
- 1 cuillère à café d'Amaretto
- 2 petites barquettes de framboises fraîches ou 150 g de brisures de framboises surgelées

Faire fondre le beurre dans un grand saladier, ajouter la purée d'amandes et mélanger pour qu'elle se fonde bien avec le beurre. Ajouter le sucre et fouetter vigoureusement, puis les œufs entiers. Bien mélanger.

Ajouter la farine avec la levure chimique, ainsi que la poudre d'amandes. Verser la crème de coco et l'amaretto et mélanger pour obtenir un mélange homogène. On peut si l'on souhaite ajouter quelques gouttes de colorant rouge pour obtenir une pâte plus rose.
Incorporer les framboises en morceaux (préalablement décongelées si surgelées).
Verser dans les moules, et laissez cuire 10 minutes environ dans l'appareil à cupcakes.
Décorer à votre convenance.

CUPCAKE CHOCO-NOISETTES

Pour 6 personnes :

1 oeuf
60 g de sucre
30 g de poudre de noisettes
30 g de farine
50 g de beurre fondu
1/2 sachet de levure
150 g de philadephia Milka
6 caissettes en papier
Crispies

Battez l'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporez le beurre fondu.
Ajoutez la farine et la poudre d'amandes, mélangez de façon à ce que cela soit bien homogène.
Remplissez l'appareil à cupcakes aux 3/4 et enfournez pour 10 minutes environ.
Laissez-les refoidir. Mettre les cupcakes dans les caissettes en papier.

A l'aide de la serringue remplie de philadephia milka faites le toping sur le dessus de chaque cupcake et parsemez de crispies.

CUPCAKES AU CHOCOLAT, SMARTIES ET BARBE À PAPA

Pour 12 personnes (12 cupcakes) :

- 3 oeufs moyens
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 100 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 1,5 cuillère à café de levure chimique

Pour la décoration :
- chocolat blanc
- Smarties
- Barbe à papa
- 12 caissettes en papier

Battez ensemble tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Remplissez l'appareil à cupcakes aux 3/4 et enfournez pour 10 minutes environ.
Laissez-les refoidir. Mettre les cupcakes dans les caissettes en papier.

Faites fondre le chocolat blanc, divise-le en trois ou plus, ajoutez le colorant de votre choix dans chaque partie et mélangez.
Recouvrez-les de chocolat blanc fondu puis collez les Smarties. Déposez la barbe à papa au dernier moment.

- Vous pouvez remplacer la moitié de la quantité de beurre ou même l'intégralité par de la crème liquide ou du mascarpone.

CUPCAKE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes :

- 130 g de farine
- 3 cuillères soupe de Maïzena
- 125 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de chocolat noir en tablette
- Une trentaine de caissettes en papier
- 2 cuillères à soupe de lait
- 200 g de chocolat (selon les préférences)
- Sucre glace

Faites fondre le beurre dans une casserole. Battez les œufs et le sucre dans un saladier, jusqu'à ce qu'ils blanchissent (rapide avec un batteur électrique).

Faites fondre le chocolat dans une casserole dans un fond de lait.
Ajoutez le reste des ingrédients dans votre saladier (farine, levure...), ainsi que le chocolat fondu (attention aux grumeaux).

Laissez reposer votre pâte 25 à 30 minutes (elle sera plus légère à la cuisson).

Remplissez l'appareil à cupcakes aux 3/4 et enfournez pour 10 minutes environ.
Laissez-les refoidir. Mettre les cupcakes dans les caissettes en papier.
Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

DRESSAGE :
Faites fondre dans une casserole 200 g de chocolat avec encore 2 cuillères à soupe de lait.
Mettez le chocolat dans la serringue à gâteaux, et en avant l'imagination pour vos glaçages ! Saupoudrez de sucre glace.

Pour finir... Si vous voulez un glaçage au citron, c'est 100 g de sucre glace pour 2 cuillères à soupe de jus de citron. Surtout n'hésitez pas à mettre des colorants alimentaires et des bonbons en décoration, ça amuse toujours les enfants.

CUPCAKE COCO-PRALIN, TRUFFES CHOCO-COCO

Pour 12 personnes :

LA PÂTE :
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (2 cuillères à café)
- 150 g de sucre (ici, du blond de canne)
- 125 ml de lait de coco
- 125 ml de crème liquide (allégée possible)
- 80 g de beurre mou
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 40 g de pralin maison

LA CRÈME AU MASCARPONE :
- 200 g de mascarpone*
- 20 à 30 g de sucre (ici, blond de canne)
- 10 g de sucre vanillé maison (ou un sachet du commerce)
- 1 à 2 cuillères à soupe de lait (facultatif)

LES TRUFFES :
- 100 g de chocolat noir
- 5 cl de crème liquide entière ou de crème fraîche
- Noix de coco râpée

Préparation :

LES TRUFFES :
Faites chauffer la crème puis versez-la sur le chocolat coupé en morceaux.
Mélangez bien puis remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Incorporez un peu de noix de coco dans le chocolat (environ 1 cuillère à soupe).
Réservez au frais pour 2 heures minimum.
Roulez-les ensuite dans de la noix de coco.

LES CUPCAKES :
Dans un saladier, versez la farine, la levure, le sucre et la pincée de sel. Creusez un puits et versez le lait de coco, la crème, l'œuf et le beurre mou. Mélangez bien.
Incorporez le pralin, mélangez à nouveau.
Remplissez l'appareil à cupcakes aux 3/4 et enfournez pour 10 minutes environ.
Laissez-les refoidir. Mettre les cupcakes dans les caissettes en papier.
Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

LA CRÈME :
Battez le mascarpone pour l'assouplir puis incorporez le sucre et le lait peu à peu (facultatif). La crème ne doit pas être liquide.
Mélangez et réservez au frais.

LE DRESSAGE :
Mettez la crème dans la serringue et décorez les cupcakes.
Déposez une truffe sur chaque cupcake et parsemez de noix de coco.

- Le mascarpone est une bonne alternative lorsque l'on n'aime pas les crèmes au beurre.
- Vous pouvez remplacer le pralin par de la noix de coco.

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

WHITE & BROWN